

V KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini akan diuraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran.

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada pembuatan tepung ubi jalar secara fermentasi maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Waktu fermentasi dan konsentrasi koji *Aspergillus oryzae* yang dicobakan pada pembuatan tepung ubi jalar secara fermentasi memberikan korelasi terhadap kadar air, kadar pati, kadar protein, kadar amilosa, gel konsistensi dan sifat amilografi tepung ubi jalar hasil fermentasi.
2. Tepung ubi jalar tanpa fermentasi memiliki perbedaan dengan tepung ubi jalar fermentasi jika dilihat dari kadar air, kadar pati, kadar protein, kadar amilosa, gel konsistensi dan sifat amilografi.
3. Sampel tepung ubi jalar fermentasi yang terpilih berdasarkan sifat amilografi, kadar amilosa, gel konsistensi dan kadar protein yaitu sampel dengan lama fermentasi 72 jam dan konsentrasi koji 1% (a₂b₆).

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan analisis perkembangan Σ mikroba secara berkala selama proses fermentasi berlangsung.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh suhu dan pH media fermentasi terhadap karakteristik tepung ubi jalar yang dihasilkan.
3. Perlu dilakukan percobaan pembuatan koji dengan menggunakan mikroorganisme yang lain.

4. Perlu dilakukan pembuatan aplikasi tepung ubi jalar fermentasi menjadi produk lain tanpa ada penambahan tepung jenis yang lain.
5. Perlu dilakukan analisis tepung ubi jalar fermentasi terhadap respon biologi, respon kimia, serta respon fisiko-kimia lainnya.